

Octobre & Novembre 2016

mon traiteur
*Pierre
Clot*
RESTAURATION

Fête, Goût

& FUN!



Fête

PIKICROQ PIZZA FROMAGE

Des minis bouchées à croquer ... pour créer une ambiance de fête et de convivialité dans votre restaurant scolaire, autour d'un menu équilibré «Finger Food».

Colis = 4 bq* x 48 Pikicroqs (12 portions)
* barquette 100 % Compostable.



Pikicroq

Octobre & Novembre 2016

mon traiteur
Pierre Clot
RESTAURATION

Goût

TARTE SALÉE POTIMARRON



Produit de saison aux saveurs d'automne : garniture composée de 25,6% de potimarron, de crème fraîche légère, le tout avec une pointe d'épices et condiment.

Colis = 4 bq* de 900g prédécoupées

* barquette 100 % Compostable.

Le Potimarron, bien qu'appartenant à la famille des cucurbitacées a une allure et un goût bien à lui : sa chair, naturellement sucrée, orangée et un peu farineuse, rappelle celle de la châtaigne. Comme les courges, le potimarron est bourré de vitamines, d'oligoéléments, et contient du carotène.



CLAFOUTIS POTIMARRON 60G

Clafoutis salé individuel de 40g, pour une entrée froide originale et pleine de goût !

Colis = 4 bq x 12 unités de 40g

FUN !

PIZZA SUCRÉE POIRE CHOCOLAT 65G

Surprenez vos convives avec une pizza Sucrée. Une pâte à pain fine recouverte d'une ganache au chocolat noir et à la crème, agrémentée de cubes de poires fondantes (25,8%).

Colis = 4 bq x 8 portions de 60g.

